



PROCEDURA SELETTIVA UNICA, IN FORMA ASSOCIATA, PER ESAMI, PER L'ASSUNZIONE A TEMPO INDETERMINATO DI N. 7 OPERATORI SPECIALIZZATI (CAT.B – POS.B2), NEL PROFILO DI CUOCO, DA ASSEGNARE ALL'ORGANICO DELLE UNITES DES COMMUNES VALDOTAINES MONT-CERVIN, GRAND-PARADIS, MONT-EMILIUS E DEI COMUNI DEI RISPETTIVI AMBITI.

**PROVA ORALE
TRACCIA 1**

1. Il candidato spieghi a cosa serve un brodo all'aceto o court bouillon, quali sono gli alimenti indicati per il suo utilizzo e quali specie sono più indicati per il suo utilizzo
2. Il candidato spieghi la differenza tra una crema e una vellutata. Elenchi almeno tre diverse tipologie
3. Quale sono le fasi previste dal sistema H.A.C.C.P.?
4. Quali sono le principali diciture riportate nell'etichetta di un prodotto confezionato?
5. L'art. 4 del Codice di comportamento definisce il modo di agire del dipendente in caso di regali, compensi e altre utilità. Il candidato descriva l'atteggiamento da tenere in questi casi.



PROCEDURA SELETTIVA UNICA, IN FORMA ASSOCIATA, PER ESAMI, PER L'ASSUNZIONE A TEMPO INDETERMINATO DI N. 7 OPERATORI SPECIALIZZATI (CAT.B – POS.B2), NEL PROFILO DI CUOCO, DA ASSEGNARE ALL'ORGANICO DELLE UNITES DES COMMUNES VALDOTAINES MONT-CERVIN, GRAND-PARADIS, MONT-EMILIUS E DEI COMUNI DEI RISPETTIVI AMBITI.

**PROVA ORALE
TRACCIA 2**

1. Il candidato illustri come si ottiene un fondo bruno comune, spieghi gli ingredienti, il procedimento e il suo utilizzo in cucina
2. Il candidato illustri la precottura della pasta, il raffreddamento e il mantenimento fino al suo utilizzo
3. Qualora a seguito dell'autocontrollo, il responsabile dell'industria alimentare constati che i prodotti possano presentare un rischio immediato per la salute come si deve comportare?
4. Quali sono le tipologie ed il significato delle date di conservabilità riportate in etichetta?
5. La legge regionale 6/2014 disciplina le modalità di organizzazione dell'esercizio obbligatorio in forma associata delle funzioni e dei servizi comunali. Il candidato descriva le funzioni da svolgere in ambito sovracomunale per il tramite delle Unités.



PROCEDURA SELETTIVA UNICA, IN FORMA ASSOCIATA, PER ESAMI, PER L'ASSUNZIONE A TEMPO INDETERMINATO DI N. 7 OPERATORI SPECIALIZZATI (CAT.B – POS.B2), NEL PROFILO DI CUOCO, DA ASSEGNARE ALL'ORGANICO DELLE UNITES DES COMMUNES VALDOTAINES MONT-CERVIN, GRAND-PARADIS, MONT-EMILIUS E DEI COMUNI DEI RISPETTIVI AMBITI.

**PROVA ORALE
TRACCIA 3**

1. Il candidato spieghi il procedimento della salsa besciamella, i suoi ingredienti ed elenchi due sue derivate
2. Per la cottura delle verdure, il candidato illustri quale ritiene più consigliabile e perché. Elenchi alcuni tagli di patate e le loro cotture
3. In caso di riscontro di una non conformità in un prodotto gastronomico o materia prima detenuta, qual è la corretta procedura da adottare?
4. Obblighi del “responsabile dell’industria alimentare” nei confronti delle procedure di tracciabilità e rintracciabilità.
5. Le legge regionale 54/1998 definisce il sistema delle autonomie in Valle d’Aosta. Il candidato descriva quali sono gli organi del comune.